

La Gondola Due

VORSPEISEN / SALAT

GEMISCHTER VORSPEISE ^{A,C,D,G,4,5} <i>mixed starter</i>	13,90
GEBRATENER PULPO UND CALAMARETI AUS DER PFANNE MIT KNOBLAUCH AUF RUCOLA (Scharf) ^N <i>calamaretti and oktopus with garlic and rucola (HOT)</i>	15,50
ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE ^{G,H} <i>with almonds and pineapple on fig and strawberry sauce</i>	12,50
TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM UND SAHNE ^{G,4,5} <i>tomato cream soup with basil and cream</i>	7,50
GEMISCHTER SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST, STEINPILZEN, ZWIEBELN UND SHAFSKÄSE ^{G,J} <i>salad with chicken breast, porcini, onions and Sheep's cheese</i>	16,50

ALKOHOLFREI

COLA ^{1,2,5,15}	0,4 2,90
COLA ZERO ^{1,2,5,6,7,15}	0,4 2,90
ORANGENLIMO ^{1,5} Fanta	0,4 2,90
ZITRONENLIMO ⁵ Sprite	0,4 2,90
HOLUNDER SCHORLE ^{1,5} elder spritzer	0,4 2,90
RHABARBER SCHORLE ⁵ rhubarb spritzer	0,4 2,90
SAN PELEGRINO Mineralwasser	Fl.0,75 5,90
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser	Fl.0,75 5,90

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN, PERONCINI UND GETROCKNET TOMATEN ^{A,C,G,B,4,5} <i>spaghetti with prawns, garlic, olive oil and hot pepperoni</i>	16,50
KURZE NUDELN MIT RINDERFILET UND STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE ^{A,C,G} <i>short noodles with beef fillet and porcini in truffle cream sauce</i>	16,50
GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE ^{A,C,G} <i>Gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter-sage sauce</i>	15,50
BANDNUDELN MIT GARNELEN, PULPO, CALAMARETI UND LACHS IN HUMMERSAUCE ^{A,C,D,G,L,B} <i>pasta: salmon, prawns, lobster sauce</i>	17,90
TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE ^{A,C,G} <i>taglioloni with truffle and parmesan in truffle sauce</i>	19,90
TAGLIATELLE NUDELN MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND STEINPILZEN IN SAHNESAUCE ^{A,C,G} <i>short noodles with corn chicken breast, porcini in cream sauce</i>	15,90
LASAGNE MIT 100% HAUSGEMACHTEM RINDER UND KALB GEHACKTESFLEISCH ^{A,C,G} <i>lasagne with 100% homemade beef and minced calf</i>	14,50

WEIßWEIN

SAUVIGNON ¹²
FRUCHTIG, LEICHT, BLUMIG
(ENTRE-DEUX-MERS) **Fl. 19,50**

ROSE COEURE DE RASIN ¹²
VOLLMUNDIG, FRISCH, FRUCHTIG,
UNKOMPLIZIERT **Fl. 19,50**

ROTWEIN

NERO D'AVOLA ¹²
HARMONISCH ABGERUNDET, KNACKIG,
BLUMIG, MINERALISCH **Fl. 19,50**

ROSSO TOSCANA ¹²
TROCKEN, FRUCHTIG
(TOSCANA) **Fl. 17,50**

FISCHGERISCHE MIT BEILAGE

LACHSFILET VOM GRILL MIT ÄPFELN IN POMMERTY-SENSAUCE ^{G,J,D,L} <i>Salmon fillet with apple on mustard sauce</i>	19,50
ZANDERFILET VOM GRILL MIT KAPERN, OLIVEN IN TOMATENSAUCE ^{B,4,5} <i>zander fillet from grill with capers, olives in tomato sauce</i>	19,50
DORADE VOM GRILL MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND OLIVENÖL ^{D,G,I,L} <i>doradenfilet from grill with garlic, herbs and oliveoil</i>	25,50

FLEISCHGERISCHE MIT BEILAGE

OCHSEN BÄCKCHEN IN MARSALASAUCE AUF SELLERIEPÜREE ^{G,L,I,A} <i>Ox cheek in Marsala sauce on celery puree</i>	25,50
RINDERFILET VOM GRILL MIT: PFEFFERSAUCE, GORGONZOLASAUCE ODER ROTWEIN-TRÜFFELSAUCE ^{G,L,A}	29,50
MAISPOULARDE VOM GRILL AUF GORGONZOLASAUCE ^{G,L,4,5,A} <i>corn chicken breast with gorgonzola sauce</i>	19,90

APERITIF / ERFRISCHUNG

RHABARBER APEROL ^{1,8,4,5} MIT ORANGE, LIMETTE, MINZE, INGWER, EIS	6,90
APEROL SPRITZ ^{1,8,12} APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGEN, MINZE,	7,50
HOLUNDER SAN BITTER (Alkoholfrei) ^{1,8,4,5}	6,90